ข้าวเจ๊กเชยเสาไห้

(Khao Jek Chuey Sao Hai)



กรมทรัพย์สินทางปัญญา

อนุญาตให้บริษัท ฟรีไลฟ์ ดีไซน์ จำกัด

ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ทะเบียนเลขที่ สช 50100024 / ลำดับที่ 1

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications : GI)

ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ.2546 ให้ความหมายไว้ว่า สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หมายความว่า ชื่อ สัญลักษณ์หรือสิ่งอื่นใดที่เรียก หรือใช้แทนแหล่งภูมิศาสตร์ และที่สามารถบ่งบอกว่า สินค้าที่เกิดจากแหล่งภูมิศาสตร์นั้นเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ชื่อเสียง หรือคุณลักษณะเฉพาะของแหล่งภูมิศาสตร์ดังกล่าว

ลักษะสำคัญของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

- เป็นทรัพย์สินทางปัญญาประเภทหนึ่ง
- มีความเชื่อมโยงระหว่างธรรมชาติและมนุษย์
- เน้นผลิตกับพื้นที่ผลิต/ทรัพยากรในพื้น
- สินค้ามีเอกลักษณ์พิเศษ แตกต่างจากสินค้าเดียวกัน
- ผู้บริโภคมั่นใจ และพึงพอใจที่จะซื้อสินค้าในราคาที่สูงกว่าสินค้าชนิดเดียวกันที่ผลิตจากที่อื่น

คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม ข้าวเจ๊กเชยเสาไห้ หมายถึง ข้าวที่ได้จากการแปรรูปข้าวเปลือกพันธุ์เจ๊กเชย ซึ่งเป็นพันธุ์พื้นเมืองและเป็น ข้าวเจ้าไวต่อช่วงแสงปลูกในช่วงฤดูนาปีในพื้นที่อำเภอเสาไห้ อำเภอเมือง อำเภอหนองแซง อำเภอวิหารแดง อำเภอหนองแค อำเภอหนองโดน และกิ่งอำเภอดอนพุด จังหวัดสระบุรี

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดสระบุรี มีประวัติการปลูกข้าวมาเป็นเวลายาวนาน เพราะเป็นจังหวัดยุทธศาสตร์ ในพื้นที่ภาคกลางที่ได้รับการประกาศจัดตั้งขึ้นเพื่อรวบรวมเสบียงอาหารและเป็นยุ้งฉางเก็บไว้คราวศึกสงคราม ตั้งแต่ราวปี พ.ศ. 2125 ชุมชนในพื้นที่ประกอบอาชีพทำนารับจ้างและค้าขายอำเภอเสาไห้ เป็นแหล่งเศรษฐกิจใหญ่ ของจังหวัดสระบุรี เป็นที่ชุมนุมการค้าขายสินค้าเกษตรต่างๆ จากพื้นที่ที่ได้รับน้ำจากลุ่มน้ำป่าสัก ข้าวเจ๊กเชยนำมาปลูกในพื้นที่อำเภอเสาไห้ จากการที่ชาวบ้านนำข้าวมาแลกสินค้า ได้แก่ เกลือ กะปิ น้ำปลา หอม กระเทียม ที่บริเวณท่าเจ๊กเฮง พ่อค้าคนจีนที่มีน้องชาย ชื่อเจ๊กเชยคอยควบคุมดูแลการแลกสินค้า และสนใจ ข้าวพันธุ์ก้นจุด จึงแนะนำให้ ชาวนานำไป ปลูกขยายผลผลิต แล้วนำมาแลกสินค้ากับเจ๊กเชย ต่อมาชาวนาจึงเรียกข้าวพันธุ์นี้ว่า ข้าวเจ๊กเชย จนเป็นที่ รู้จักจากปากต่อปาก พ่อค้าเรือหลายคนนำสินค้าข้าวนี้ไปขายถึงอยุธยา พบว่าเป็นข้าวหุงขึ้นหม้อ รสชาติดี ไม่อ่อน ไม่แข็งจนเกินไป เก็บไว้ค้างคืนไม่บูด จนสอบถามกันว่าเป็นข้าวอะไร มาจากไหนได้คำตอบว่า ข้าวเจ๊กเชย มาจากอำเภอเสาไห้ ดังนั้น "ข้าวเจ๊กเชยเสาไห้ " จึงเป็นข้าวที่มีประวัติที่สื่อถึงวัฒนธรรมการอยู่ร่วมกันมานานนับร้อยปี มีการเกื้อกูลกันของกลุ่มชนต่างชาติในอำเภอเสาไห้ ที่มีความผูกพันของชุมชนผู้ปลูกข้าว และพ่อค้าที่เป็นชาวไทยเชื้อ สายจีน ซึ่งเดินทางไปในที่ต่างๆ และรู้ในเรื่องคุณภาพข้าวที่ดี ที่เหมาะกับรสนิยมการบริโภคของคนไทย

ข้าวเจ๊กเชยเสาไห้ เมื่อหุงสุกข้าวจะร่วนเป็นตัว ไม่เกาะกันเป็นก้อน หุงขึ้นหม้อ มีรสชาติดี ข้าวสุกจะนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง และไม่เหนียวเละ ไม่ยุบตัว เมื่อนำมาทำข้าวราดแกง **ที่สำคัญคือ** ข้าวนี้ถ้าทิ้งไว้เย็น คุณภาพจะไม่เปลี่ยนแปลง ไม่บูดง่าย และข้าวเก่าที่นำมาหุง ก็จะไม่มีกลิ่นสาบ แต่ถ้าเป็นข้าวพันธุ์อื่นเมื่อเก็บเป็นข้าวเก่าจะมีกลิ่นสาบ เป็นกลิ่นไม่พึงประสงค์เมื่อสีเป็นข้าวสาร

ความมีชื่อเสียงของข้าวเจ็กเชยเสาไห้

1. เป็นข้าวขาวพื้นแข็งที่มี % อมิโลสสูง (27 – 28 %) ข้าวสุกค่อนข้างร่วน เป็นข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในบริเวณภาคกลางมีหลายพันธุ์ ได้แก่พันธุ์ เจ็กเชย ขาวกอเดียว เหลืองทอง เหรียญทอง ขาวสมนึก ขาวตาหมี ซึ่งจวบจนปัจจุบันชาวนาในอำเภอเสาไห้ยังปลูกข้าวพันธุ์เจ็กเชยที่มีคุณภาพการหุงต้มที่ดี เพราะมีลักษณะพิเศษ
2. เป็นข้าวหุงสุกร่วน ข้าวเป็นตัว ขึ้นหม้อ ไม่แฉะ รสชาติดี ไม่แข็งกระด้าง ไม่เหนียวเละ
3. ข้าวนี้ จะไม่ยุบตัวเมื่อราดแกง เป็นข้าวราดแกง ตามความนิยมการบริโภคของคนไทย
4. ข้าวเจ็กเชยเสาไห้ เมื่อเคี้ยว จะสามารถสัมผัสรสชาติได้ถึงเนื้อข้าว
5. ที่สำคัญคือ ข้าวจะไม่บูดง่าย เมื่อทิ้งไว้เย็นข้ามวัน คุณภาพไม่เปลี่ยนแปลง
6. แม้ว่าเป็นข้าวเก่าค้างปี แต่เมื่อนำมาหุงก็ไม่มีกลิ่นสาบ
7. ข้าวเจ็กเชยเสาไห้ เป็นข้าวที่มีประวัติที่สื่อถึงวัฒนธรรมการอยู่ร่วมกันมีการเกื้อกูลกันของกลุ่มชนต่างเชื้อชาติ ในอำเภอเสาไห้ที่มีความผูกพันของชุมชนผู้ปลูกข้าว และพ่อค้าที่เป็นชาวไทยเชื้อสายจีน ชื่อ "เจ็กเชย" ซึ่งเดินทางค้าขาย ในที่ต่างๆและรู้ว่าข้าวที่ได้รับความนิยมจากคนไทยส่วนใหญ่เป็นข้าวที่รับประทานกับแกงแบบไทยๆ
8. เป็นข้าวที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่สืบทอดกันมาชั่วลูกหลาน แม้ว่า ต่อมาผลผลิตข้าวจะต่ำลง เนื่องจากขาดการพัฒนาพันธุ์อย่างต่อเนื่อง ข้าวพันธุ์เจ็กเชยนี้ยังคงเป็นที่นิยมในกลุ่มผู้บริโภคข้าวส่วนใหญ่ของไทย

อย่างไรก็ตามประเทศไทย มีการฟื้นฟูพันธุ์ข้าวเจ็กเชยให้กลับมาเป็นข้าวในกลุ่มข้าวแข็ง ที่เรียกว่า "ข้าวเสาไห้" ที่มีคุณภาพดีเยี่ยมเป็นที่รู้จักกันมาตั้งแต่ต้นรัชสมัยรัตนโกสินทร์ กว่า 200 ปี มาแล้ว

ข้าวเจ๊กเชยเสาไห้

Khao Jek Chuey Sao Hai



สช 50100024 / ลำดับที่ 1

"ชาวนาอยู่ได้ เราอยู่ได้

ชาวนาอยู่ไม่ได้ เราก็อยู่ไม่ได้"





บริษัท ฟรีไลฟ์ ดีไซน์ จำกัด

111 หมู่ 1 ตำบลดอนพุด อำเภอดอนพุด จังหวัดสระบุรี 18210

โทร 036-200725 089-1106749 (ประเวช) 095-5973468 (วันเพ็ญ)

www.freelifedesigns.com Email: pravech_unjun@yahoo.com

Email :: wanfreelifedesigns@hotmail.com

LINE :ID: wanpenounchan

www.facebook.com/wanpen ounchan

ฟรีไลฟ์ (Free Life)

เปิดตำนานข้าวดีของไทย ต้นแบบข้าวเจ๊กเชยเสาไห้ ที่สูญหายไปกว่า 20 ปี

ข้าวที่ผ่านขบวนการเพาะปลูกตามหลักของภูมิปัญญา วัฒนธรรมและประเพณีการปลูกข้าวของคนไทย โดยเป็นข้าวที่ดีที่สุดของลุ่มแม่น้ำป่าสักในจังหวัดสระบุรี เป็นข้าวนาปี เพาะปลูกได้ปีละ 1 ครั้ง (ปลูกวันแม่ เกี่ยววันพ่อ) ข้าวที่ทำพิธีรับขวัญข้าวขณะที่ข้าวตั้งท้อง เป็นข้าวที่ไม่ตอบสนองต่อปุ๋ยและสารเคมี เราจึงนำมาผลิตเป็นข้าวอินทรีย์โดนเพาะปลูกตามคำแนะนำของ กรมการข้าว มีการจัดการคุณภาพของการเพาะปลูกข้าวที่เหมาะสมตามหลักของ **GAP**

ข้าวฟรีไลฟ์ [Rice Free Life]

ผลิตจากข้าวเจ๊กเชยเสาไห้ (Khao Jek Chuey Sao Hai)

เป็นการผลิตข้าวโดยไม่ใช้สารเคลือบกันมอดและรา ปลอดภัยจากการเคมี
สำหรับคนทั่วไป ที่รักสุขภาพ ทานแล้วไม่เป็นเบาหวาน

ลักษณะพิเศษข้าวฟรีไลฟ์ เป็นการผลิตข้าวขาวโดยไม่ใช้สารเคลือบกันมอดและรา เหมือนกับข้าวทั่วไป แต่ใช้วิธีการควบคุมการเจริญเติบโตของมอดและรา โดยการใช้ก๊าซคาร์บอนไดอ๊อกไซด์ (CO_2) ที่ไม่มีสี ไม่มีกลิ่นไม่มีผลต่ออาหาร ปลอดภัยที่สุดในสิ่งมีชีวิต เข้าไปควบคุมหยุดการเติบโตของมอดและรา เมื่อในขวดถูกก๊าซคาร์บอนไดอ๊อกไซด์ (CO_2) แทนที่ออกซิเจน (O_2) มอดและรา สิ่งมีชีวิตต่างๆก็จะไม่สามารถเจริญเติบโตได้

ประโยชน์ การบริโภคข้าวฟรีไลฟ์ (Fice Free Life)

- ข้าวฟรีไลฟ์เป็นสารอาหารคาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อนเมื่อถูกนำเข้าสู่ร่างกาย จะถูกเปลี่ยนเป็นน้ำตาล เพื่อให้เซลล์ต่างๆในร่างกายนำไปเปลี่ยนเป็นพลังงาน เมื่อรับประทานแล้วไม่มีการสะสมน้ำตาลและจะช่วยในการป้องกันโรคต่างๆ
- ไม่ทำให้เกิดโรคเบาหวาน ควบคุมน้ำตาลในผู้ป่วยโรคเบาหวาน กินอยู่ท้อง อิ่มนาน ไม่หิวบ่อย
- ไม่สะสมไขมัน เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
- เหมาะสำหรับผสมกับข้าวกล้องฟรีไลฟ์ ข้าวกล้องงอกฟรีไลฟ์ และผู้ที่ต้องการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการกินในอัตราส่วนที่ผู้บริโภคต้องการ โดยจะไม่มีข้าวตัวใดแฉะ หรือ ไม่สุก
- บรรจุภาชนะที่สะอาดและเหมาะสม สามารถรักษาคุณภาพของข้าวได้นาน 1 ปีสะดวกต่อการเก็บรักษาโดยไม่ต้องแช่ตู้เย็น เพียงปิดฝาให้สนิท
- ให้มีคุณค่าของสารอาหารอยู่ครบ หุงง่าย ไม่ต้องแช่น้ำหรือซาว

สูตรการหุง ข้าวกล้องฟรีไลฟ์ 1 ส่วน : น้ำ 3 ส่วน

ขนาดบรรจุ 1.5 กิโลกรัม

ราคาขวดละ 100 บาท

ข้าวกล้องฟรีไลฟ์ [brown rice Free Life]

ผลิตจากข้าวเจ๊กเชยเสาไห้ (Khao Jek Chuey Sao Hai)

เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการรักษาโรคเบาหวาน ควบคุมน้ำหนัก
โรคมะเร็ง โรคอ้วน พิษสุราเรื้อรัง เหน็บชา

ข้าวกล้องฟรีไลฟ์ (brown rice Free Life)

- เป็นการผลิตข้าวกล้องแบบใหม่ เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากที่สุด โดยกรรมวิธีทำให้ข้าวเจ๊กเชยเสาไห้สุกในเปลือกก่อนภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและแรงดันไอน้ำที่เหมาะสม หลังจากนั้นนำไปกะเทาะเปลือก
- บรรจุภาชนะที่สะอาดและเหมาะสม สามารถรักษาคุณภาพของข้าวได้นาน 1 ปี สะดวกต่อการเก็บรักษา โดยไม่ต้องแช่ตู้เย็น เพียงปิดฝาให้สนิท
- ทำให้มีคุณค่าของสารอาหารอยู่ครบ หุงง่าย ไม่ต้องแช่น้ำหรือซาว
- นอกจากนี้ยังทำให้สีข้าวจะสวยกว่าข้าวกล้องทั่วไป รสชาติดี กรุบกรอบ หวานมัน
- เมื่อนำมาหุงสุกแล้วจะทำให้ข้าวนั้นอ่อนนุ่ม รับประทานได้ง่ายโดยไม่ต้องผสมกับข้าวขาวตามความนิยมของผู้บริโภค

ประโยชน์ การบริโภคข้าวกล้องฟรีไลฟ์ (brown rice Free Life)

- เหมาะสำหรับผู้ที่ควบคุมน้ำหนัก โรคอ้วน โรคเบาหวาน เหน็บชา ปากนกจอก พิษสุราเรื้อรัง
- ไม่ทำให้เกิดโรคเบาหวาน ควบคุมระดับน้ำตาลในผู้ป่วยโรคเบาหวาน
- กินอยู่ท้อง อิ่มนาน ไม่หิวบ่อย (อิ่มทน อิ่มนาน)
- ไม่สะสมไขมัน (เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก)
- ข้าวกล้องมีกากอาหารมากช่วยป้องกันมะเร็งในลำไส้
- มีวิตามินบีรวมช่วยป้องกันและบรรเทาอาหารอ่อนเพลีย แขน ขา ไม่มีแรง ปวดกล้ามเนื้อ โรคผิวหนังบางชนิดบำรุงสมอง ทำให้เจริญอาหาร

สูตรการหุง ข้าวกล้องฟรีไลฟ์ 1 ส่วน : น้ำ 4 ส่วน

ขนาดบรรจุ 1.5 กิโลกรัม

ราคาขวดละ 110 บาท

หมายเหตุ

ข้าวกล้องฟรีไลฟ์ ข้าวกล้องงอกฟรีไลฟ์ ข้าวฟรีไลฟ์

- **บรรจุภาชนะที่สะอาดและเหมาะสม สามารถรักษาคุณภาพของข้าวได้นาน 1 ปี**
- **สะดวกต่อการเก็บรักษาโดยไม่ต้องแช่ตู้เย็น เพียงปิดฝาให้สนิท**
- **เป็นข้าวขึ้นหม้อ 3 เท่า หุงง่าย ไม่ต้องแช่น้ำหรือซาว**
- **รับประทานปริมาณน้อย อิ่มทน อิ่มนาน ไม่อ้วน**

*** ควรหุงตามคำแนะนำ จะได้ข้าวที่ นุ่ม อร่อย ***

ข้าวกล้องงอกฟรีไลฟ์ [GABA-rice Free Life]

ผลิตจากข้าวเจ๊กเชยเสาไห้ (Khao Jek Chuey Sao Hai)

เหมาะสำหรับคนที่ใช้สมอง เช่น เด็ก นักเรียน นักศึกษา คนวัยทำงาน
ช่วยป้องกันโรคอัลไซเมอร์ (ความจำเสื่อม)

ข้าวกล้องงอก (Germinated brown rice หรือ "GABA- rice")

การทำข้าวกล้องงอกแบบงอกทั้งเปลือก ซึ่งกระบวนการดังกล่าวจะทำให้ปริมาณคุณค่าของสารอาหารเดิมที่มีอยู่ในข้าวกล้องนั้นเพิ่มมากขึ้นโดยเฉพาะอย่างยิ่งสารกาบา (GABA) (Gamma maino butyric acid) ที่เป็นกรดอะมิโน กรดนี้มีความสำคัญในการทำหน้าที่เป็น สารสื่อประสาท (Neurotransmilter) ประเภทสารยับยั้ง (Inhibitor) ในระบบประสาทส่วนกลาง โดยจะทำหน้าที่รักษาสมดุลในสมอง ช่วยทำให้สมองผ่อนคลายและนอนหลับสบาย อีกทั้งยังทำหน้าที่ช่วยกระตุ้นต่อมไร้ท่อ (Anterior Pituitary) ซึ่งทำหน้าที่ ผลิตฮอร์โมนที่ช่วยในการเจริญเติบโต (HGH)ทำให้เกิดการสร้างเนื้อเยื่อ กล้ามเนื้อกระชับ และเกิดสารไลโปโทรปิด (Lipotropic)ป้องกันการสะสมไขมัน

นอกจากนี้ยังทำให้สีข้าวจะสวยกว่าข้าวกล้องงอกทั่วไป รสชาติดี กรุบกรอบ หวานมันเมื่อนำมาหุงสุกแล้วจะทำให้ข้าวนั้นอ่อนนุ่ม รับประทานได้ง่าย ตามความนิยมของผู้บริโภค

ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการพบว่า

ข้าวกล้องงอกฟรีไลฟ์ [GABA-rice Free Life]

ผลการตรวจวิเคราะห์ มีสาร GABA (,mg/100 g) สูงถึง 15.26

(จากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่ ศธ0513.12201/0617)

ซึ่งมีสารกาบา (GABA) สูงมาก

ประโยชน์ การบริโภคข้าวกล้องงอกฟรีไลฟ์ (GABA-rice Free Life) ที่มีสาร GABA เป็นประจำจะสามารถป้องกันโรคอัลไซเมอร์ โรคมะเร็ง โรคเบาหวาน โรคอ้วน โรคนอนไม่หลับ โรคลมชัก และยังช่วย

- สารต้านอนุมูลอิสระกลุ่มฟีโนลิค (phenolic compouds) ช่วยยับยั้งการเกิดฝ้า ชะลอความแก่
- สารออริซานอล (orizanal)ลดอาการผิดปกติของวัยทอง
- สารกาบา (GABA) ช่วยป้องกันโรคอัลไซเมอร์หรือโรคสูญเสียความทรงจำช่วยผ่อนคลายทำจิตใจสงบ หลับสบาย วิตกกังวล ลดความเครียด ลดความดันโลหิต

ใยอาหาร (food fiber) ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ป้องกันมะเร็งลำไส้ และลดอาการท้องผูก

วิตามินอี (vitamin E) ลดการเหี่ยวย่นของผิว

สูตรการหุง ข้าวกล้องงอกฟรีไลฟ์ 1 ส่วน : น้ำ 4 ส่วน

ขนาดบรรจุ 1.5 กิโลกรัม

ราคาขวดละ 120 บาท